



Scones de manzana Apto para celiacos

-	rec	-	n+,	\sim

Harina sin TACC 150 gr.

Polvo de hornear sin TACC 1 cucharadita de café.

Sal

½ cucharadita de café.

Huevos

2 unidades

Leche

200 cc.

Manteca

2 cucharadas

Jugo de limón

2 cucharadas

Azúcar.

2 cucharadas

Manzana rallada gruesa

2 unidades

Canela en polvo sin TACC

1 cucharadita de café

Procedimiento:

Mezclar todos estos ingredientes para lograr formar una pasta homogénea y bien unida. Colocar la preparación hasta la mitad del MiniSouflee y llevar a cocción por 1 minuto a potencia máxima. Repetir la operación hasta terminar toda la mezcla.

